

Rotkohl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Rotkohl, 1 Esslöffel Zucker, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Apfel, 250 ml Brühe, 3 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel Gänseschmalz.

Die Vorbereitungen:

Den Rotkohl waschen und vierteln, in schmale Streifen schneiden (oder hobeln), Zwiebel schälen und fein würfeln, den Apfel schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Gänseschmalz (es geht auch Butterschmalz, es schmeckt aber mit Gänseschmalz besser) in einem Topf erhitzen, den Zucker einstreuen und karamelisieren, Zwiebel- und Apfelwürfel und die Rotkohlstreifen zugeben. Leicht anbraten, mit Brühe und Essig ablöschen, Pimentkörner einstreuen und zugedeckt auf kleinster Flamme gut 45 Minuten garen. Paßt hervorragend zu allen Braten und z.B. zu Gans.

Guten Appetit!